

SECONDI PIATTI

# Zucca ripiena

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Zucca gialla (piccola e tonda)  
fiocchi d'avena  
un uovo  
burro o olio  
grana grattugiato  
formaggio asiago  
prezzemolo  
sale  
aromi vari.

## PREPARAZIONE

- 1 Si taglia la calotta e si svuota di tutta la sua polpa, che verrà cotta al vapore e poi frullata. Alla crema ottenuta si uniscono i fiocchi ammollati in acqua o latte, l'uovo, il sale, la noce moscata, un pizzico di zafferano, il grana, i pezzetti di asiago e il prezzemolo tritato. Riempire con questa farcia la zucca, coprire con la calotta e mettere in forno a calore

medio, finché sul composto non si forma una crosticina dorata.